



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Herbst

.....

Für: 1 Blech

.....

Verfasst von: Elisabeth Hohenwarter

.....

Zutaten

Teig

.....

6 Eier

.....

1 PRISE Salz

.....

100 ML Wasser

.....

100 ML Pflanzenöl

.....

250 G Staubzucker

.....

150 G Vollkornmehl (Emmer, Dinkel, Kamut)

.....

100 G Weizenmehl (glatt)

1 PKG	Backpulver
-------	------------

Belag

6 BLATT	Gelatine
---------	----------

500 G	Kürbis
-------	--------

500 G	Äpfel
-------	-------

	Zitronensaft
--	--------------

2 PKG	Vanillepuddingpulver
-------	----------------------

200 ML	Apfelsaft
--------	-----------

500 ML	Schlagsahne
--------	-------------

1 PKG	Sahnesteif
-------	------------

1 PKG	Vanillezucker
-------	---------------

	Zimt zum Bestreuen
--	--------------------

Zubereitung

Teig

1. Eier trennen, Eiklar mit Salz steif schlagen.
2. Eidotter mit Staubzucker schaumig rühren.
3. Wasser und Öl mischen und langsam in die Eidottermasse unterrühren.
4. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die gelbe Dottermasse heben.
5. Teig auf ein Backblech streichen und bei 180° ca. 25min backen, auskühlen lassen.

Belag

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Kürbis und Äpfel grob raspeln, mit Zitronensaft und Apfelsaft weich kochen.
3. Puddingpulver in etwas Apfelsaft glatt Rühren und in die Kürbis Apfel Raspel einrühren, aufkochen lassen, vom Herd nehmen.
4. Eingeweichte Gelatine einrühren, etwas auskühlen lassen, auf den Tortenboden geben und vollständig erkalten lassen.
5. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, auf die Apfel Kürbismasse streichen und mit Zimt bestreuen.